

# Société d'embellissement de Montfaucon, 9 juin 2014

## Balade, plantes sauvages, pique-nique

### Camembert fourré aux orties

1 Camembert	couper à l'horizontal
1 poignet de feuilles d'orties	laver et hacher finement
2 cs de fromage frais/ crème fraîche	ajouter
Sel, poivre	assaisonner

Appliquer la farce sur la moitié inférieure du Camembert, remettre la partie supérieure.  
Décorer avec des fleurs.

### Dip

100 g de séré maigre (50 g de mascarpone ou de crème fraîche)	mélanger
Sel, poivre	
1 poignet d'herbes lavée et hachés (aegopode, gaillet, ortie...)	ajouter
Fleurs	décorer

### Houmous

200 gr. de pois chiches	Faire tremper dans l'eau pendant une nuit, égoutter. Mettre les pois chiches dans une casserole, bien les couvrir d'eau et cuire pendant 20 à 25 min. égoutter, en mettant 2 à 3 dl d'eau de cuisson de côté.
1 à 2 poignets d'herbes	cuire à la vapeur 3 à 4 min, ajouter aux pois chiches mixer, en ajoutant l'eau de cuisson, jusqu'à obtention d'une purée onctueuse.
2 c.s. de Tahini (pâte de sésame)	ajouter à la purée
1 gousse d'ail pressé	
1 jus de citron	
Sel	

Dresser l'houmous dans un plat et décorer avec un fil d'huile d'olive.  
Remplir de masse une poche à douille dentelée, dresser sur des carrés de pain grillés, des crackers.... Et décorer avec une fleur.